






Pour le mois de d'Octobre 2020,  
Notre Chef de cuisine vous propose :



ST MAX TRAITEUR

<b>LUNDI 28/09</b> Cèleris vinaigrette Paupiette de veau du Chef* Pâtes papillon Fromage râpé Novly au chocolat	<b>MARDI 29/09</b>  Pizza Roma Nuggets de blé Jeunes carottes au jus St Paulin à la coupe Raisin vert	<b>MERCREDI 30/09</b> Mesclun Rosbeef * PDT sautées Maison Biscuit Fromage blanc parfumé	<b>JEUDI 1/10</b> Salade Riz/tom./maïs/thon Roti de porc au curry Brocolis persillés du Chef Mimolette à croquer Choux à la vanille	<b>VENDREDI 2/10</b> Œuf / mayonnaise Parmentier de poissons du Chef (Plat complet) Chanteneige Ananas
<b>LUNDI 5/10</b> Mousse de foie/cornichon Courgette farcie du Chef (Plat complet) + Semoule Mini cabrette Pomme	<b>MARDI 6/10</b> Salade fraîcheur Saucisses de strasbourg Lentilles au jus Gouda à la coupe Mousse au chocolat	<b>MERCREDI 7/10</b>  Betteraves fines herbes Totelinnis ricotta/épinards du Chef au basilic Fromage râpé Salade de fruits	<b>JEUDI 8/10</b>  Carottes râpées Bio Sauté de bœuf mexicain * PDT sautées Maison Bio Petit suisse sucré Bio Kiwi Bio	<b>VENDREDI 9/10</b> Salade Aldente au basilic Fingers de poisson Ratatouille maison Madeleine Yaourt nature sucré
<b>LUNDI 12/10</b> Taboulé Rôti de dinde au jus Gratin de potiron du Chef Emmental à la coupe Pêche au sirop	<b>MARDI 13/10</b> Menu Américain Salade verte Cheesburger* Potatoes + ketchup Camembert Sundae Glacé 	<b>MERCREDI 14/10</b> Endives en salade Sauté de porc aux olives Polenta du Chef Vache qui rit Poire	<b>JEUDI 15/10</b>  Salade de blé Stick de mozzarella Haricots verts persillés Edam à la coupe Compote de fruits	<b>VENDREDI 16/10</b> Rosette / micro beurre Bolognaise au thon du Chef Riz Tartar fines herbes Raisin noir

**BON APPÉTIT**

Bonnes vacances  
de Toussaint



\* Viandes Bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la Communauté Européenne - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus Validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'Pro

Information allergène: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais